



“Il Nostro sogno era quello di avere un punto di riferimento nella nostra città, dove poter mangiare sempre un ottimo pesce.

Un luogo dove trovare ogni giorno un pescato fresco, dove poter scegliere sempre il meglio del nostro mare, nel rispetto delle sue stagioni.

Un posto in cui la selezione della materia prima fosse sempre il primo e più importante pensiero.

Un luogo dove l’atmosfera e l’eleganza fossero di casa. Un luogo che assomigliasse ad una bellissima casa.

Dopo anni di ricerca e di esperienza abbiamo scelto di crearlo, con la preziosa collaborazione di un grande chef ed amico: Felix Lo Basso.

Benvenuti a Livello 1, la nostra e la vostra nuova casa”

Emilia, Claudio, Francesco ed Emiliano



Selezione di Caviale Per rendere speciale ogni momento

Caviar Selection
To make each moment Special

Caviale Calvisius® Tradition

Un esempio Supremo del grande Artigianato Italiano nelle Specialità alimentari di alta gamma. Si ottiene dallo Storione Bianco e le sue uova, di buona consistenza, sono di color grigio scuro e di grande diametro (2,8-3 mm). Caratteristica principale è il delicato è il sapore fruttato. Il basso contenuto di sale consente al conoscitore di percepire in pieno la delicatezza di questo prestigioso alimento.



Is a supreme example of Italian expertise in Luxury foodproducts.TheCaviar large grains of 2,8-3 mm.That show consistent texture,unfolding their unmistakable flavour with a mild nutty taste. The low salt content (a real Molossol) allow to perceive in full the extreme delicacy of the superb product. The colour ranges from dark gray to a shade full the extreme delicacy of the superb product.The colour ranges from drak gray to a shade of amber.

Caviale Calvisius®

Venice

Questo Caviale dispone di uova di taglia media dal gusto raffinato e leggermente iodato. Le uova dall'aroma intenso, delizieranno il più esigente conoscitore che potrà anche apprezzare il particolare colore traslucido con toni che variano dal marrone scuro al nocciola.

Featurs a medium size grain with a fine,slightly iodized taste. This highly aromatic roe will please the most refined connoisseur who will also be delighted with a translucent colour varying from dark to light brown.



Caviale Calvisius®

Oscietra Classic

Un aroma intenso e profumato inconfondibile per uova squisite di dimensione medio piccola. I conoscitori potranno anche apprezzarne il particolare colore traslucido, con toni che variano dal grigio scuro all'ambra.



Whit an intense aroma and an unmistakable flavour for this exquisite roe ranging from medium to small in size. Experts will particular love the translucent colour which can vary from dark grey to amber.



Vi invitiamo ad un viaggio tra i sapori che ci regala il nostro splendido mare condotti dalla maestria del nostro Chef, che Vi accompagnerà in un piacevole ed indimenticabile percorso Gastronomico

We invite you to a journey through the flavours given to us by our beautiful sea conducted by the skill of the chef , who will accompany you in a pleasant and unforgettable Gourmet meal.

Degustazione a mano libera del nostro Chef Mirko Di Mattia:

Hand free tasting of our Chef Mirko Di Mattia

- Antipasti - Starters
- Primi – First course of pasta
- Secondi – Main course
- Dolci - Dessert

A persona – Per person € **65,00**

N.B. Il pesce crudo servito nel nostro ristorante viene regolarmente abbattuto secondo la normativa di legge vigente

N.B. The raw fish served in our restaurant , It is treated -40° temperature, in accordance with the law regulations in force.



Gli Antipasti - Starters

Degustazione Antipasti Crudi "Livello 1" € 35,00

Raw fish tasting

Degustazione Antipasti Cotti "Livello 1" € 30,00

Cooked fish tasting

Ostriche Le Belle du Nordet Veules Les Roses

Medaglia d'Argento 2016 – Silver medal awarded Oysters

Al pezzo € 6,00

Carpaccio di Gambero Rosso, Chips di Riso Nero Soffiato, Burrata e Pistacchio di Bronte € 18,00

Red Shrimp carpaccio with buffalo mozzarella cream cheese pistachio and black rice chips

Crocante di baccalà mantecato crema di melanzane affumicate e lampone € 16,00

Crisp filled with cod cream of smoked aubergines and raspberry

Capesante Arrostate su crema di fagioli bianchi concassè di pomodoro e salicornia € 18,00

Roasted Scallops on white beans cream and tomato



I Primi Piatti – Pastas

Risotto Acquerello con zucchine e cozze di Gaeta € 20,00

Acquerello rice with courgettes and Gaeta mussels

Piramide ripieno di Nduja di tonno e crema di bruschetta € 20,00

Piramide filled with spicy tuna and bread mix cream

Spaghetti aglio olio peperoncino con crudo di scampo

di Sicilia € 20,00

Spaghetti garlic olive oil with raw red shrimp from Sicily

Tortello di pasta all'uovo con stracciatella di bufala e vaniglia con salsa all'astice € 22,00

Egg pasta tortello with buffalo cream cheese in vanilla flavour and lobster sauce

I Primi Classici Con il Pescato del Nostro Mare – Classic Pastas

Spaghettoni "Felicetti" alle Vongole e Bottarga € 18,00

Spaghetti "Felicetti" with clams and bottarga

Gnocchetti con Pomodori Datterini, Calamari e

Pecorino Romano € 18,00

Potatoes dumplings with cherry tomatoes squid and pecorino cheese

La ricetta del giorno del nostro Chef Mirko Di Mattia € 25,00

Chef Mirko Di Mattia Daily recipe



I Secondi – Main Couses

Sogliola all'Amatriciana con fichi crumble di cipolla e guanciale

croccante € 28,00

Sole Amatriciana with figs onion crumble and bacon

Rombo con crema di topinambur alla vaniglia,

ciliegie e fagiolini € 26,00

Turbot with topinmbur cream vanilla flavoured cherries and beans

Orata in Soutè di Pomodoro Fresco, Frutti di Mare e Verdura di

Primavera € 28,00

Sea bream in fresh tomato , sea food and spring vegetables souté

Tonno tataki salsa ponzu e lamponi con aria di cocco € 28,00

Dal Pescato del Nostro Mare – Catch of the Day

Per gli amanti della semplicità, il pescato del giorno nella sua essenzialità. Cucinato: al vapore, al forno, alla piastra o con ricette del giorno.

Pescato di Mare (prezzo all'etto) € 8,00

Crostacei (prezzo all'etto) € 12,00



I Desserts

Gelato al Baileys spugna di liquirizia, dulce de leche e gel al caffè € 9,00

Selezione di Sorbetti € 9,00

Piña colada Livello 1 con latte di cocco meringa alla menta ananas e gel al Rhum € 9,00

Gelato di banana al Curry con mascarpone e crumble Passion Fruit e Mango € 9,00

IL PESCE SERVITO CRUDO VIENE REGOLARMENTE ABBATTUTO SECONDO LA NORMATIVA DI LEGGE VIGENTE

LIVELLO 1 PRODUCE IN CASA IL PROPRIO PANE CON LIEVITO MADRE CHE VIENE LASCIATO A LIEVITARE PER BEN 24 ORE.

IL PANE VIENE SERVITO A TAVOLA SU RICHIESTA ACCOMPAGNATO DA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI ALTISSIMO LIVELLO.

IL CESTINO DEL PANE HA UN COSTO DI 3.00€